

## Rouleaux de printemps au surimi



Une version fraîche, croquante et originale, qui allie les saveurs d'Orient et un ingrédient exclusivement mexicain : la jicama. Extrêmement simple et rapide à réaliser, cette recette se dégustera comme apéritif exotique ou en entrée.

### Ingrédients pour 4 personnes

12 galettes de riz  
1 carotte  
1 jicama petite  
1/2 concombre pelé et épépiné  
12 fraises  
2 bâtonnets de surimi  
4 feuilles de laitue  
Feuilles de coriandre fraîche  
12 feuilles de menthe

#### Pour la sauce

60 ml sauce soja  
1/2 cuiller à café de gingembre fraîchement râpé  
1/2 cuiller à café de Nuoc Mâm ou sauce de poisson thaïlandaise

### Préparation

1. Découper la carotte et le concombre en fines juliennes.
2. Peler la jicama et l'émincer en fines lamelles ainsi que les fraises.
3. Découper les bâtonnets de surimi et la laitue en juliennes.
4. Faire ramollir les galettes de riz dans de l'eau bouillante, puis les remplir successivement de laitue, de carottes, de concombres, de jicama, de fraises, de surimi et de coriandre fraîche. Rouler et garder au frais.
5. Préparer la sauce en mélangeant la sauce soja, le gingembre et le Nuoc Mâm.
6. Chaque convive trempera ses rouleaux dans la sauce et les dégustera avec une feuille de menthe.

**Bon appétit !**